

Hinweis:
Aufgrund der aktuellen Situation erheben wir auf alle unsere
Preis aktuell einen Teuerungszuschlag von 9,5%. Ausserdem müssen wir
uns leider weitere Anpassungen vorbehalten. Vielen Dank für Ihr Verständnis



LA REDOUTE

HEIRATEN IN DER LA REDOUTE

INHALT

CLASSIC ARRANGEMENT

REDOUTE ARRANGEMENT

BEETHOVEN ARRANGEMENT

TRAUUNGEN

ERWEITERUNGEN

MERKBLATT

IHRE HOCHZEITSFEIER SOLL EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS SEIN. EIN TAG, UM DIE LIEBE UND DAS LEBEN MIT FAMILIE UND FREUNDEN ZU FEIERN. VON DER TRAUUNG ÜBER DEN EMPFANG BIS ZUR FEIER UND PARTY IN DER LA REDOUTE WIRD IHRE HOCHZEIT ZUM SCHÖNSTEN TAG IN IHREM LEBEN IM STILVOLLEN AMBIENTE. FEIERN SIE IN EINER KURFÜRSTLICHEN KULISSE MIT HISTORISCHER GESCHICHTE IM SPÄTKLASSIZISTISCHEN STIL.

HOCHZEITSARRANGEMENT CLASSIC



LA REDOUTE

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von der Gästezahl zu folgenden Preisen an:

35 BIS 50 PERSONEN	166 €	PRO PERSON	91 BIS 120 PERSONEN	145 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	155 €	PRO PERSON	121 BIS 170 PERSONEN	138 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	150 €	PRO PERSON	AB 171 PERSONEN	NACH VEREINBARUNG	

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 7 STUNDEN**
Inklusive einem Aperitif, einer Sorte Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „Classic“
- **3-GANG MENU ODER BUFFET AUS UNSERER FAVORITENLISTE „CLASSIC“**
- **RAUMMIETE, REINIGUNG UND BEREITSTELLUNGSKOSTEN**
- **RUNDE ODER OVALE BANKETT-TISCHE**
- **STÜHLE MIT WEISSEN STUHLHUSSEN**
- **STEHTISCHE MIT WEISSEN HUSSEN**
- **WEISSE TISCHWÄSCHE, WEISSE STOFFSERVIETTEN & FEINSTE TISCHKULTUR**
- **2 MENÜKARTEN JE TISCH**
- **SERVICEPERSONAL FÜR 7 STUNDEN**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHEPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**

INFO

Kinder bis 5 Jahre sind unsere Gäste, Kinder bis 15 Jahre erhalten einen Nachlass von 70% auf den jeweiligen Arrangementpreis.

Alle unsere Arrangements sind für die Dauer von 7 Stunden ausgelegt.

Sollte Ihre Feier darüber hinaus dauern, berechnen wir den weiteren Verzehr von Getränken nach Verbrauch oder wahlweise mit einer Verlängerungspauschale, sowie das erforderliche Service-Team mit 35,00 EUR pro Servicekraft und Stunde und 47,50 für den Serviceleiter pro Stunde, inklusive Nachtzuschlag.

Wir berechnen eine Logistikpauschale in Höhe von 250,00 €, für alle Dienstleistungen die wir gerne im Vorfeld und im Nachgang für Sie erbringen.

Für die festliche Dekoration der Tische und der Räume empfehlen wir Ihnen gerne Floristen. Ebenso helfen wir gern bei der Vermittlung von DJ's, Bands, Fotografen und Konditoreien für Hochzeitstorten.

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. MwSt.

Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.

Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum vom 01.01.2023 bis zum 31.12.2023. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten

HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

BUFFET **CLASSIC**

„Taboulé“ Bulgursalat mit Tomaten, Zitrone, Minze und Joghurt
Ziegenfrischkäsemousse mit Ahornsirup, geröstetem Buchweizen und Cassisgelee
Garnelen sautiert mit Karotten-Ingwercreme und Sesam

Salatbar

Junge Zupfsalate mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und Gerösteten Kernen

„Coq au Vin“

Maispoularde in Burgundersauce geschmort
mit Ofengemüse und Kräuterkartoffeln

Gebratenes Buntbarschfilet mit Rieslingfumet
mit sautiertem Spitzkohl und Basmatireis

Penne mit Tomatensauce, Basilikumpesto und gehobeltem Grana Padano

„NY Cheesecake“ im Weckglas mit Erdbeergelee und Butterstreusel
Mousse au Chocolat mit eingelegten Kirschen und Kakaocrumble
Salat von saisonalen Früchten mit Tahitivanille und Limette

MENU **CLASSIC**

- * Garnelen in Kräuteröl sautiert mit Limettenvinaigrette, Wildkräutersalat und Sojajoghurt
- ** Supreme von der Maispoularde, kross gebraten mit Thymianjus, glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
- *** Törtchen von Tahitivanille mit Apfelchutney und Pralinensauce

Zu allen unseren Menüs und Buffets bieten wir ofenfrische Brötchen, gesalzene Butter und einen herzhaften Dip mit an.

Gerne passen wir das Speisenkonzept nach Ihren Wünschen an. Gegebenenfalls können durch Sonderwünsche Aufpreise entstehen.

HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

GETRÄNKEAUSWAHL *CLASSIC*

SPARKLING & APERITIF

Dr. Loosen Riesling Sekt Extra Dry, Flaschengärung, Mosel

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

...oder ein Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (wie HUGO, APEROL SPRIZZ oder einer unserer REDOUTE COCKTAILS)

WEISSWEINE

Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel

Grauburgunder trocken, Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz

Sauvignon Blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire

ROSÉWEIN

Little Lion Rosé, trocken, Weingut Martin Korrell, Nahe

ROTWEINE

Spätburgunder trocken, Weingut J.L. Wolf, Pfalz

Secret de Famille, Cotes du Rhone, Paul Jaboulet Aine, Rhone

Los Avellanos Tinto, Braña Vieja, Navarra

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Thomas Henry**,
verschiedene Säfte & Schorlen**

Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence VIO

Café Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

*laut persönlicher Absprache, je nach Personenanzahl **Hausauswahl

Die Auswahl und Verfügbarkeit der Weine kann variieren.

Digestifs, Longdrinks und Cocktails sind in der Pauschale nicht enthalten. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl, z. B.:

Gin, Wodka, Rum, Whiskey 4cl + Mixer für 5,95 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von der Gästezahl zu folgenden Preisen an:

35 BIS 50 PERSONEN	179 €	PRO PERSON	91 BIS 120 PERSONEN	158 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	170 €	PRO PERSON	121 BIS 170 PERSONEN	152 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	164 €	PRO PERSON	AB 171 PERSONEN	NACH VEREINBARUNG	

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 7 STUNDEN**
Inklusive einem Aperitif, einer Sorte Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „Redoute“
- **FINGERFOOD ZUM EMPFANG - 2 STÜCK PRO PERSON**
- **4-GANG MENU ODER BUFFET AUS UNSERER FAVORITENLISTE „REDOUTE“**
- **MITTERNACHTSSNACK**
- **RAUMMIETE, REINIGUNG UND BEREITSTELLUNGSKOSTEN**
- **RUNDE ODER OVALE BANKETT-TISCHE**
- **STÜHLE MIT WEISSEN STUHLHUSSEN**
- **STEHTISCHE MIT WEISSEN HUSSEN**
- **WEISSE TISCHWÄSCHE, WEISSE STOFFSERVIETTEN & FEINSTE TISCHKULTUR**
- **3 MENÜKARTEN JE TISCH**
- **FLOORSPOTS FÜR AMBIENTEBELEUCHTUNG IM RAUM**
- **SERVICEPERSONAL FÜR 7 STUNDEN**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**

INFO

Kinder bis 5 Jahre sind unsere Gäste, Kinder bis 15 Jahre erhalten einen Nachlass von 70% auf den jeweiligen Arrangementpreis.

Alle unsere Arrangements sind für die Dauer von 7 Stunden ausgelegt.

Sollte Ihre Feier darüber hinaus dauern, berechnen wir den weiteren Verzehr von Getränken nach Verbrauch oder wahlweise mit einer Verlängerungspauschale, sowie das erforderliche Service-Team mit 35,00 EUR pro Servicekraft und Stunde und 47,50 für den Serviceleiter pro Stunde, inklusive Nachtzuschlag.

Wir berechnen eine Logistikpauschale in Höhe von 250,00 €, für alle Dienstleistungen die wir gerne im Vorfeld und im Nachgang für Sie erbringen.

Für die festliche Dekoration der Tische und der Räume empfehlen wir Ihnen gerne Floristen. Ebenso helfen wir gern bei der Vermittlung von DJ's, Bands, Fotografen und Konditoreien für Hochzeitstorten.

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. MwSt.

Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.

Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum vom 01.01.2023 bis zum 31.12.2023. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

FINGERFOOD

Feine Kalbsfleischfrikadelle mit Pommery-Senf
Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm und eigenem Kaviar
Cornet gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und gerösteten Walnüssen

BUFFET *REDOUTE*

Am Tisch serviert
Gurkenkaltschale
mit Sauerrahm, Olivenölperlen und Basilikumsorbet

Vom Buffet

„Caprese“- Mozzarellamousse mit marinierten Kirschtomaten, Basilikumöl und Pinienkerncrumble
„Ceviche“- Rotbarschfilet mariniert mit Limette, Avocado, Paprika, Staudensellerie und Olivenölperlen
„Vitello Tonnato“- Kalbfleisch confiert mit Thunfischcreme und Kapernvinaigrette

Salatbar

Junge Zupfsalaten mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und gerösteten Kernen

Roastbeef vom Black Angusrind, rosa gebraten mit Thymianjus, gegrilltem Gemüse und geschwenkten Süßkartoffeln
Lachsforellenfilet gebraten mit Safransoße, sautiertem jungem Spinat und rotem Quinoa
Lasagne gratiniert mit Romatomen, Ricotta, jungen Möhren und Champignons

„Bienenstich“- Biskuitschnitte mit Vanillecreme, Himbeere und karamellisierten Mandeln
„Limecurd“- Limettencreme mit Mangolee und Kokoscrumble
Schokoladenbrunnen dazu frisches Obst der Saison mit Zartbitterschokolade

MENU *REDOUTE*

- * Lachsfilet geflämmt mit Avocadocreme, Tomatensalsa, Sesam und Wildkräutersalat
- ** „Hochzeitsuppe“ la Redoute - Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle, Wurzelgemüse und Schnittlauch
- *** Medaillon vom Angusrind rosa gebraten mit Burgunderjus, glasierten Bohnen und Kartoffeltarte
- **** Zartbitterschokoladen Brownie mit Meersalz-karamellsauce, Himbeergelee und Tahiti-Vanilleeis

MITTERNACHTS SNACK (ZUR WAHL)

„Hot Dog“ Station - Siedewürstchen, Hefebrötchen, Essiggurken, Röstzwiebeln, Krautsalat
oder
Asianudel „Streetfood Style“ - Gebratene Mie- Nudeln mit Hähnchenstreifen und Wok-Gemüse
dazu Soja- und Chilisauce in 3 Schärfen

Zu allen unseren Menüs und Buffets bieten wir ofenfrische Brötchen, gesalzene Butter und einen herzhaften Dip mit an.

DAS DINNER SOLL IHR HIGHLIGHT DES ABENDS WERDEN?



LA REDOUTE

GERNE BIETEN WIR IHNEN UND IHREN GÄSTEN AB 60 PERSONEN BEI PASSENDEM WETTER UNSER BBQ BUFFET AN.

Zusätzlich zum Redoute Arrangement entstehen folgende Kosten:
14,00 EUR pro Person von 60-80 Personen
12,00 EUR pro Person von 81-120 Personen
10,00 EUR pro Person ab 121 Personen
inklusive der Live-Stationen und Köche

BBQ BUFFET

„Caprese“ Bunte Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto und gereiftem Balsamico
Nudelsalat cremig mit jungen Erbsen, gekochtem Schinken, Essiggurken und Gouda
Oliven eingelegt mit frischen Kräutern und Zitrone
Feta-Wassermelonensalat mit Rucola und gerösteten Cashewkernen
„Cole Slaw“ - Krautsalat mit Karotte, Ananas und Sauerrahm
Salatbar mit Junge Zupfsalaten mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und geröstete Kernen
Auswahl von ofenfrischen Brötchen

Vom Grill

Hüftsteaks vom Angusrind, Gambas Spieße, Bratwürste & Grillkäse

Aus dem Smoker

Lachsmedallions, „Chicken Wings“ Flügel und Keule von der Maispoularde pikant mariniert

Dazu:

BBQ-Soße, Pommery Senf, Sour Cream, Tomatensalsa, Chimichurri

Rosmarinkartoffeln, Gegrilltes Gemüse und Maiskolben

Frisch gebackene belgische Waffeln

An der Live-Station mit Puderzucker und/oder Zimtzucker

Vanillesoße, eingelegte Kirschen und Apfelmus

Nostalgischer Eiswagen

Sechs hausgemachte Eissorten - Karamell-, Erdbeer-, Schokosoße, Waffelröllchen, Schokolinsen, Zuckerstreusel, Mini Marshmallows, Haselnusskrokant, Marinierte Beeren und Früchte nach Saison

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

GETRÄNKEAUSWAHL *REDOUTE*

SPARKLING & APERITIF

Cremant de Loire Brut, Louis Depas, Loire

Cremant de Loire Rosé Brut, Louis Depas, Loire

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

...oder ein Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (wie HUGO, APEROL SPRIZZ oder einer unserer REDOUTE COCKTAILS)

WEISSWEINE

Hochheimer Herrnberg Riesling trocken, Weingut Künstler, Rheingau

Grauburgunder Kabinett „Oktav“, Weinhaus Heger, Baden

Lugana DOC Maragona, Pozzolenga, Lombardei

ROSÉWEIN

Little Lion Rosé trocken, Weingut Martin Korrell, Nahe

ROTWEINE

Us de la Meng, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

La Trinité, St. Emilion Grand Cru, Bordeaux

Fabelhaft, Dirk van der Nieveport, Portugal

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Falsche

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Thomas Henry**,
verschiedene Säfte & Schorlen**

Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence VIO

Cafè Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

*laut persönlicher Absprache, je nach Personenanzahl **Hausauswahl

Die Auswahl und Verfügbarkeit der Weine kann variieren.

Digestifs, Longdrinks und Cocktails sind in der Pauschale nicht enthalten. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl, z. B.:

Gin, Wodka, Rum, Whiskey 4cl + Mixer für 5,95 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*



LA REDOUTE

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von der Gästezahl zu folgenden Preisen an:

35 BIS 50 PERSONEN	204 €	PRO PERSON	91 BIS 120 PERSONEN	180 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	192 €	PRO PERSON	121 BIS 170 PERSONEN	172 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	187 €	PRO PERSON	AB 171 PERSONEN	NACH VEREINBARUNG	

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 7 STUNDEN**
Inklusive einem Aperitif, einer Sorte Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „Beethoven“
- **2 GLÄSER LONGDRINK / SHOT PRO VOLLZÄHLER**
- **FINGERFOOD ZUM EMPFANG - 4 STÜCK PRO PERSON**
- **5-GANG MENU ODER BUFFET AUS UNSERER FAVORITENLISTE „BEETHOVEN“**
- **MITTERNACHTSSNACK**

- **RAUMMIETE, REINIGUNG UND BEREITSTELLUNGSKOSTEN**
- **RUNDE ODER OVALE BANKETT-TISCHE**
- **STÜHLE MIT WEISSEN STUHLHUSSEN**
- **STEHTISCHE MIT WEISSEN HUSSEN**
- **WEISSE TISCHWÄSCHE, WEISSE STOFFSERVIETTEN & FEINSTE TISCHKULTUR**
- **3 MENÜKARTEN JE TISCH**
- **FLOORSPOTS FÜR AMBIENTEBELEUCHTUNG IM RAUM**
- **SERVICEPERSONAL FÜR 7 STUNDEN**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**
- **PROBEESSEN „REDÜTTCHENMENÜ“ FÜR 4 PERSONEN**

INFO

Kinder bis 5 Jahre sind unsere Gäste, Kinder bis 15 Jahre erhalten einen Nachlass von 70% auf den jeweiligen Arrangementpreis.

Alle unsere Arrangements sind für die Dauer von 7 Stunden ausgelegt.

Sollte Ihre Feier darüber hinaus dauern, berechnen wir den weiteren Verzehr von Getränken nach Verbrauch oder wahlweise mit einer Verlängerungspauschale, sowie das erforderliche Service-Team mit 35,00 EUR pro Servicekraft und Stunde und 47,50 für den Serviceleiter pro Stunde, inklusive Nachtzuschlag.

Wir berechnen eine Logistikpauschale in Höhe von 250,00 €, für alle Dienstleistungen die wir gerne im Vorfeld und im Nachgang für Sie erbringen.

Für die festliche Dekoration der Tische und der Räume empfehlen wir Ihnen gerne Floristen. Ebenso helfen wir gern bei der Vermittlung von DJ's, Bands, Fotografen und Konditoreien für Hochzeitstorten.

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. MwSt.

Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.

Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum vom 01.01.2023 bis zum 31.12.2023. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten



LA REDOUTE

HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*

FINGERFOOD

Tatar vom Angusrind mit Sauerrahm und Schnittlauch
Thunfisch mariniert mit Limette, geröstetem Sesam und Mango
Süßkartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Piment d'Espalette

BUFFET *BEETHOVEN*

Am Tisch serviert

„Caesar Salad“ Gebratene Brust von der Maispoularde
mit marinierten Romanasalatherzen, Caesar Dressing, krossem Focaccia und eingelegten Pflaumen

Cappuccino von Madras Curry mit sautierten Garnelen, gerösteten Cashewkernen und Zuckerschoten

Am Buffet

Salatbar - Junge Zupfsalaten mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und gerösteten Kernen

Rosa gebratenes Roastbeef von der Tranchierstation mit Burgunderjus, geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten mit Zitronenvelouté, Ratatouillegemüse und Jasminreis
Farfalle mit cremiger Olivensoße, gegrillte Zucchini, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano

Crème Brûlée von der Tahitivanille

Tarte von Zartbitterschokolade mit Passionsfrucht und Crue de Cacao

Tiramisutörtchen mit eingelegten Beeren

MENU *BEETHOVEN*

- * Ziegenkäsetarte karamellisiert mit Wildkräutersalat, Balsamicovinaigrette und gegrillter Paprika
- ** Tagliatelle hausgemacht mit Trüffelmet, jungem Spinat und Grana Padano
- *** Wolfsbarschfilet in Mandelbutter gebraten mit geschmorten Tomaten und sautiertem Meeresspargel
- **** Medaillon vom Angusrind rosa gebraten unter der Kräuterkruste mit Thymianjus, sautiertem wildem Brokkoli und Kartoffelsoufflé
- ***** Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Marshmallowcreme, eingelegten Beeren und Erdbeersorbet

MITTERNACHTS SNACK (ZUR WAHL)

Built a Burger - Burger zum Selberbauen mit Burgerbrötchen, Mini Pattys, verschiedenen Dips und Rohkostsalat
1 Burger pro Person kalkuliert

oder

„Currywurst“ vom Schwein oder Pute in fruchtiger Currysauce mit dreierlei Currypulver
dazu Kartoffelecken und Sour Cream

Zu allen unseren Menüs und Buffets bieten wir ofenfrische Brötchen, gesalzene Butter und einen herzhaften Dip mit an.



LA REDOUTE

HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*

GETRÄNKEAUSWAHL *BEETHOVEN*

SPARKLING & APERITIF

Beethoven Riesling Sekt Brut, Weingut Geschwister Köverich, Mosel

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

...oder ein Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (wie HUGO, APEROL SPRIZZ oder einer unserer REDOUTE COCKTAILS)

WEISSWEINE

Chardonnay vom Quarzit BIO, trocken Weingut Pflüger, Pfalz

Weißburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden ÖKOlogisch, Baden

Sancerre Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois, Loire

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rose, trocken, Weingut Meyer- Näkel, Ahr

ROTWEINE

Rotweine

Spätburgunder Cuvee La Redoute trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

Barbera d'Alba, Alfredo Prunotto, Piemont

Syrah, Oliver Zeter, Pfalz

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Falsche

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Thomas Henry**,
verschiedene Säfte & Schorlen**, Fassbrause**

Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence VIO

Cafè Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

LONGDRINK SPECIAL

2 Longdrinks oder Shots pro Vollzahler inklusive (Gin, Wodka, Whiskey, Rum 4cl + Mixer)

*laut persönlicher Absprache, je nach Personenanzahl **Hausauswahl

Die Auswahl und Verfügbarkeit der Weine kann variieren.

Digestifs, Longdrinks und Cocktails sind in der Pauschale nicht enthalten. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl, z. B.:

Gin, Wodka, Rum, Whiskey 4cl + Mixer für 5,95 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

HOCHZEITSARRANGEMENT *TRAUUNGEN*



LA REDOUTE

Wir freuen uns sehr, Ihnen die Möglichkeit bieten zu können, sich in unseren Räumen auch das Ja-Wort zu geben. Nutzen Sie diese einzigartige Möglichkeit für eine standesamtliche Trauung oder freie Zeremonie in den historischen Wänden der La Redoute. In unserem Trauarrangement für 25-60 Personen bieten wir Ihnen an:

- TRAUTISCH PASSEND ZUM RAUM
- BIS ZU 40 STÜHLE MIT WEISSEN STUHLHUSSEN
- 4 STEHTISCHE MIT WEISSER STRECHHUSSE
- AUF WUNSCH BIS ZU 8 METER ROTER TEPPICH

FÜR DAS OBEN GENANNT E TRAUARRANGEMENT BERECHNEN WIR

450 €

ZZGL. EVENTUELLER RAUMKOSTEN FÜR DAS TRAUZIMMER

AUF ANFRAGE

Freie Trauungen können wahlweise auch gerne draußen, auf einer unserer Terrassen stattfinden. Gerne stellen wir auch Zelte zum Preis von 250 € zur Verfügung.

Unser Trauarrangement kann in Verbindung mit unseren Hochzeitsarrangements oder nur mit einem Sektempfang kombiniert werden. Für einen einstündigen Sektempfang bis maximal 16:00 Uhr ohne anschließende Feier berechnen wir wie folgt:

SEKTEMPFANG MIT FINGERFOOD

Sparkling / Aperitif und alkoholfreie Getränke
nach Absprache

4 Teile Fingerfood aus unseren Klassikern

Stehische mit weißer Stretchhülle

Servicepersonal

40,00 € PRO PERSON

INFO

Alle Preise verstehen sich in brutto

inkl. 19% MwSt.

Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum
vom 01.01.2023 bis zum 31.12.2023.

Es gelten unsere aktuellen allgemeinen
Geschäftsbedingungen und entsprechendes
Markblatt als Information zu unseren
Arrangements.

ERWEITERUNGEN



LA REDOUTE

STORNIERUNGSSCHUTZ

Immer mehr stellt sich die Frage, ob ein Ausfall einer großen Veranstaltung versichert werden kann und damit entsprechende Stornierungskosten zu vermeiden. Gerne hilft Ihnen unser Partner der Allianz hier weiter:

www.allianz-rodenkirch.de/StornoversicherungRedoute

MENÜERWEITERUNGEN

Als Auflockerung unserer Menüs kann auch gerne ein Teil des Menüs als Buffet präsentiert werden. Hier stehen wir Ihnen gerne für eine individuelle Beratung zur Verfügung.

DESSERTBUFFET ZZGL. ZUM MENÜPREIS

Tiramisu von der Himbeere im Weckglas; Crème brûlée von der Tahiti Vanille
Marmorierte Schokoladenmousse mit Kirsch Espuma und Pistazie

7,50 € PRO PERSON

KÄSEPLATTE ZZGL. ZUM MENÜPREIS

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten
mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

6,50 € PRO PERSON

BUFFETERWEITERUNGEN

Ein Buffet ist eine passende Variante, wenn Sie Ihren Gästen eine große Auswahl an verschiedenen Gerichten, Geschmäckern und Stilen bieten möchten. Zu einem ganz eigenen Erlebnis wird es, wenn Sie mit kleinen Tricks Ihr Buffet zum Leben erwecken oder Ihr Buffet durch kleine Upgrades einfach erweitern:

JEWELNS

3,50 € PRO PERSON

TRANCHIER STATION MIT LIVEKOCH

Fleischsorte laut Absprache live tranchiert
am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

WOK STATION MIT LIVEKOCH

Wokgericht laut Absprache live zubereitet
am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

PASTA STATION MIT LIVEKOCH

Pastagericht laut Absprache live zubereitet
am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

BBQ STATION MIT LIVEKOCH

Grillfleisch laut Absprache live zubereitet
am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

FLAMMKUCHEN STATION MIT LIVEKOCH

Flammkuchen laut Absprache live zubereitet
am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

Unter einer Gästeanzahl von 80 Personen berechnen wir zuzüglich für die oben genannten Live-Cooking-Stationen eine Aufwandspauschale von 119,00 EUR.

ERWEITERUNGEN



LA REDOUTE

EVENTERWEITERUNG

Verleihen Sie Ihrem Kundenevent, Weihnachtsfeier, Geburtstagsfeier oder Hochzeit den ganz gewissen Charme mit tollen Aktionen um Ihre Gäste mit schönen Ideen zu überraschen und den Aufenthalt in der Redoute noch schöner zu gestalten. Unsere folgenden Vorschläge können sowohl bei Sektempfang, im Flying Dinner oder zusätzlich am Buffet angeboten werden. Gerne kreieren wir für Sie auch ganz individuelle Eventkonzepte passend zu Ihrem Anlass.

NOSTALGISCHER EISWAGEN

Sechs verschiedene Eissorten nach Wahl im knusprigen Hörnchen und/oder Becher mit verschiedenen Toppings wie Karamell-, Schokoladen- und Erdbeersauce und Schlagsahne. Zusätzlich als Selbstbedienung steht unsere kleine Candybar bereit mit Smarties, Mini Marschmallows, Zuckerperlen, Schokosplitter und Haselnusskrokant.

6,50 € PRO PERSON

ZUSATZ

Frisches Obst und marinierte Beeren (nach Saison)

2,50 € PRO PERSON

FRISCH GEBACKENE BELGISCHE WAFFELN

An der Live-Station mit Puderzucker und/oder Zimtzucker dazu eine kleine Topping Auswahl wie Vanille Sauce, gebundene Kirschen, Beerengrütze, Schokosauce, Apfelkompott und frisches Obst

6,90 € PRO PERSON

DONUT BOARD

Das Donut Board ist eine schöne und moderne Art, Ihren Gästen eine kleine Stärkung zu geben. Das Board ist bestückt mit verschiedenen Donuts, welche vom Gast einfach heruntergenommen werden können.

2,75 € PRO PERSON

ALTERNATIV JE STÜCK

2,00 € PRO STÜCK

POPCORN-MASCHINE

Der perfekte Begleiter für jeden Empfang und jede Party. Mit unserer nostalgischen knallroten Popcorn-Maschine ist frisches, süßes Popcorn immer griffbereit und kann überall eingesetzt werden. Sowohl für Kinder als auch für Erwachsene ein schönes Gimmick.

2,75 € PRO PERSON

ERWEITERUNGEN



LA REDOUTE

CANDYBAR „DELUXE“ MIT 12 SORTEN

Ein Must Have, welches sich in den letzten Jahren bewährt hat. Eine schöne bunte Auswahl an verschiedenen süßen Verführungen. Hier kann keiner Ihrer Gäste vorbeigehen. Kleine Tüten stehen bereit, damit sich Ihre Gäste die ganz persönliche Mischung zusammenstellen können aus Schlümpfen, Cola-Krachern, Weingummi, Apfelringe, saure Bänder, Lakritz, Karamell Bonbons, gebrannte Nüsse, Riesen, Schoko-Linsen, Lollis, Celebration-Mix. Die Auswahl kann variieren. Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.

5,00 €

PRO PERSON

CANDYBAR „TRASH“ MIT 8 SORTEN

Für alle Kinder der 90er die gerne in Erinnerung schwelgen möchten, wenn man bei der Weddingparty zu Backstreet Boys und Haddaway tanzt. Eine süße Mischung aus nostalgischen Süßigkeiten des Trend- Jahrzehnts mit essbaren Ketten, Center Shocks, Brause-Ufos, Blumen Bonbons, Nappos, PEZ, Kirsch-Lollis, Esspapier. Die Auswahl kann variieren. Gerne gehen wir individuelle auf Ihre Wünsche ein.

3,50 €

PRO PERSON

COOKIESBAR

Eine schöne Alternative zur klassischen Candybar ist unsere Cookiesbar. In verschiedenen Gläsern sind die köstlichsten Kekse versteckt. Dazu reichen wir Tüten, damit die Fahrt nach Hause auch noch versüßt wird. Unsere selbstgebackenen Cookies bieten wir in dem Geschmacksrichtungen Zartbitterschokolade, Vanille, weiße Schokolade, Zimt und Nuss an.

5,00 €

PRO PERSON

FRUCHTBAR

Wer es vor allem im Sommer fruchtig- frisch mag, der kommt an unserer Fruchtbar nicht vorbei. Eine schöne Auswahl an verschiedenen Frucht und Obstsorten. Egal ob regional oder exotisch - unsere Fruchtbar bietet eine Auswahl an mundgerecht geschnittenem Obst (Beeren nach Saison).

4,50 €

PRO PERSON

PRÄSENTE & GIVE AWAYS

Suchen Sie das passende Give Aways für Ihre Veranstaltung? Mittlerweile sind Gastgeschenke keineswegs mehr nur für Hochzeiten da. Um es ganz individuell zu gestalten, unterstützen wir Sie gerne mit einer Vielzahl an Möglichkeiten wie hausgemachte Chutneys, Marmeladen, Pralinen oder eigens kreierte Gewürzmischungen.

NACH
ABSPRACHE

MERKBLATT & WICHTIGE INFORMATIONEN



LA REDOUTE

Mit dem Entschluss, eine Hochzeitsfeier in der La Redoute zu planen, kommen viele Fragen auf. Gerne helfen wir Ihnen bei den häufig gestellten Fragen und geben Tipps zu den wichtigsten Schritten bis zum großen Tag! Zudem informieren wir über wichtige Regelungen bei der Nutzung unseres Hauses.

VERTRAGSABSCHLUSS & ANZAHLUNG

Um einen unserer Säle oder Salons verbindlich für Ihr Hochzeitsdatum zu reservieren, erstellen wir mit Ihnen gemeinsam einen Basisvertrag mit den ersten besprochenen Details. Das Arrangement können Sie bis zwei Monate vor Ihrem Hochzeitstermin noch ändern. Mit unserem Vertrag erstellen wir zwei Anzahlungsrechnungen (eine zum Vertrag mit der Bereitstellungskosten der jeweiligen Räume, die weitere 4 Wochen vor Veranstaltung mit 50% der Budgetsumme).

WEITERE PLANUNG & DETAILABSPRACHE

Gerne setzen wir uns zwei bis drei Monate vor dem großen Tag mit Ihnen zusammen, um alle wichtigen Details zu besprechen. In dieser Detailabsprache erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein gesamtes Konzept von Ablaufplan, über Ausstattung & Dekoration bis hin zur Auswahl der Speisen & Getränke. Vorab erhalten Sie mit dem Vertrag eine Liste unserer Partner als Empfehlung im Bereich Floristik, DJ & Musik, Fotografie und Wedding Planner. Bitte melden Sie sich frühzeitig für einen Termin zur Detailabsprache. Wir bitten um Verständnis, dass durch die Dauer dieser Gespräche ein Termin am Wochenende wegen laufender Hochzeiten leider nicht möglich ist, denn jedes Brautpaar verdient unsere absolute Aufmerksamkeit.

PROBEESSEN & KENNENLERNEN UNSERER KÜCHE

Oft ergibt sich die Frage nach einem Probeessen um unsere Küche kennenzulernen. In diesem Fall bieten wir Ihnen zwei Varianten an. Zum einen können Sie einen Termin für ein gezieltes Probeessen mit Wunschmenü und passenden Weinen vereinbaren. Bitte bedenken Sie, dass in diesem Fall der Menüpreis pro Person zzgl. einer Aufwandspauschale von 119,00 EUR und der Weine berechnet wird. Wir bitten um Verständnis, dass ein Probeessen nur unter der Woche möglich ist. Tip: im Beethoven-Arrangement ist das Probeessen schon inklusive. Alternativ dazu freuen wir uns jederzeit auf Ihre Reservierung in unserem anliegenden Restaurant Redüttchen. Hier lernen Sie unsere Küche im schönen Ambiente kennen um einen Eindruck unserer Speisen & deren Qualität zu bekommen.

GENAUE PERSONENZAHLE & SPONTANE AUSFÄLLE DER GÄSTE

Eine genaue Personenzahl für Ihre Hochzeitsfeier müssen Sie uns 7 Werktage vor Ihrem Hochzeitstag mitteilen. Geschieht dies nicht, wird die letzte Ihrerseits genannte Information zur Gästeanzahl für Bestellungen und für die spätere Rechnung genutzt. Im Fall, dass innerhalb der 7 Werktage Gäste außerplanmäßig nicht an Ihrer Feier teilnehmen können, berechnen wir für diese 70% des jeweiligen Arrangementpreises.

NUTZUNG UNSERER RÄUME

Wir stellen Ihnen unsere Säle und Salons gerne am Veranstaltungstag ab 12 Uhr zur Verfügung. Sollten die Räume am Vortag nicht vergeben sein, bieten wir Ihnen gerne an auch am Vortag die Räume zu dekorieren, Namenskarten aufzubauen und weitere Vorbereitungen zu treffen. Die genauen Absprachen werden in der Detailabsprache getroffen.

PARKPLÄTZE & PARKMÖGLICHKEITEN

Die Redoute und das anliegende Restaurant Redüttchen verfügen über begrenzte Parkplätze auf unserem Gelände. Alternativ steht der öffentliche Parkplatz samstags ab 14 Uhr und sonntags kostenfrei zur Verfügung. Weitere Parkplätze können bei der Stadt Bonn kostenpflichtig reserviert werden. Je Hochzeit reservieren wir gerne drei Parkplätze auf unserem Hof.

HOCHZEITSTORTE UND MITBRINGEN VON SPEISEN

Für das Mitbringen einer Hochzeitstorte berechnen wir selbstverständlich kein Tellergeld. Ein Tellergeld von 1,50 € pro Person wird berechnet wenn Sie ein eigenes Kuchenbuffet mitbringen möchten. Das gleiche gilt für eine Candybar oder andere Snacks. Da die Redoute über eine eigene Küche verfügt, ist es nicht möglich eigene Speisen mitzubringen oder Speisen durch ein Fremdcatering zu liefern. Gerne können die Konditoren die Hochzeitstorte nach Absprache bereits im Laufe des Tages zu uns bringen und im Kühlhaus bis abends lagern. Auch nach der Hochzeit lagern wir Ihre Hochzeitstorte gerne für Sie ein, jedoch maximal 7 Tage. Sollte Ihre Torte anschließend noch nicht abgeholt worden sein, müssen wir die Torte leider entsorgen.

FEUERWERK & OUTDOOR- AKTIONEN

Generell stehen die Flächen rund um die Redoute für Feuerwerk und ähnliche Aktionen nach Absprache mit dem Eventteam zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass ein Feuerwerk nur mit schriftlicher Genehmigung der Stadt Bonn bis 22 Uhr abgefeuert werden darf. Eigens organisierte Feuerwerk-Batterien sind auf Grund von Verletzungsgefahr auf unserem Gelände nicht gestattet.

WURFMATERIAL (ROSENBLÄTTER, CONFETTI, REIS)

Wir arbeiten stetig daran die Redoute und Ihre Böden und Terrassen im besten Zustand zu erhalten. Daher ist das Werfen von Reis und die Nutzung von dunklen Rosenblättern nicht gestattet. Das Gleiche gilt für Konfettikanonen (Papier und Lametta) im gesamten Haus und den Außenflächen. Kanonen mit Stoffinhalt und helle Rosenblättern dürfen gerne benutzt werden. Seifenblasen sind eine schöne Alternative und auf den Terrassen erlaubt. Im Fall einer außerplanmäßigen Nutzung, durch Familie und Freunde, sehen wir uns gezwungen eine Sonderreinigung zu berechnen.

WUNDERKERZEN, NEBELMASCHINE & OFFENES FEUER

Die Nutzung von Wunderkerzen ist in begrenzter Anzahl nach Absprache im Erdgeschoss möglich, in den oberen Salons mit Holzboden ist dies leider untersagt. Knicklichter sind eine schöne Alternative. Nebelmaschinen dürfen gerne über den DJ mitgebracht werden. Eine Nutzung darf erst nach Zustimmung des Personals aus Brandschutzbestimmungen erfolgen.

SPERRSTUNDE, NUTZUNG DER TERRASSEN

Eine Sperrstunde gibt es bei uns nicht. Wir feiern mit Ihnen gerne solange Sie möchten. Jedoch müssen auch wir auf die gesetzliche Nachtruhe achten und ab 22 Uhr die Terrassentüren geschlossen halten.

KONTAKT

Wir beraten Sie gerne zu Ihren individuellen Vorstellungen und schneiden Ihnen ein „Angebot nach Maß“. Ihre Ansprechpartnerinnen sind gerne für Sie da.

REDOUTE BONN GMBH

T +49 228 688 988 0

E INFO@REDOUTE-BONN.DE

I WWW.REDOUTE-BONN.DE

f FACEBOOK: REDOUTEBONN

ig INSTAGRAM: REDOUTEBONN

JETZT ANFRAGEN



LA REDOUTE



Nathalie Klinkhammels
Senior Event Managerin

Tim Kiupel
Event Manager

